eloma

Kombidämpfer Multimax

Original-Bedienungsanleitung

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für einen Eloma Kombidämpfer entschieden.
Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Diese Bedienungsanleitung gilt für die Elektro –und Gas Kombidämpfer Multimax.

Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme die Installationsanleitung und Bedienungsanleitung vollständig durch und beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden an Ihrem Gerät.

Hinweise und Tipps:

Eloma GmbH . Innovative Koch- & Backtechnik
82216 Maisach / Germany Otto-Hahn-Str. 10. Phone: +49 (0) 8141 395-0 Fax: +49 (0) 8141 395-130

Koch-Forum bzw. Anwendungstipps siehe auch auf unserer Webseite www.eloma.com
Anwenderhotline: +49 (0) 180 / 5 22 42 71

Service
Wir sind annähernd 24 Stunden täglich, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr für Sie erreichbar:
Ihre Service Hotline: 0180 / 52 24 27 2

Informationen zu Sachmangelhaftung und Garantie entnehmen sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB).

Eloma GmbH D-82216 Maisach

Geräte Typ: .....
Geräte Nr.:.....

Händler: **Installateur:**

Datum:…… Installiert am:…….

Bedienungsanleitung
Kombidämpfer Elektro- und Gas
Multimax A / Multimax B / Multimax B Gas
6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21

Inhaltsverzeichnis:

1. Sicherheitshinweise ... 4
2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung ... 7
   - 2.1 Blende Multimax A 6-11, 10-11, 20-11 ... 7
   - 2.2 Bedienblende Multimax B 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21 ... 8
   - 2.3 Bedienblende Multimax B Gas 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21 ... 9
   - 2.4 Funktionsbeschreibung Bedienungselemente ... 10
   - 2.5 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstastenbelegung ... 13
3. Vorheizen – Kühlen / Active Temp nur Multimax B ... 14
4. Inbetriebnahme des Kombidämpfers ... 15
   - 4.1 Inbetriebnahme mit einer Betriebsart ... 15
   - 4.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten – ... 16
   - 4.3 Kerntemperatur ... 17
   - 4.4 Zeitvorwahl ... 17
5. Eingeben und Speichern von Programmen nur Multimax B ... 18
   - 5.1 Aufrufen und starten eines vorhandenen Programms “P” ... 18
   - 5.2 Schnellspeicherung ... 18
   - 5.3 Eingeben und Abspeichern eines neuen Programms ... 18
   - 5.4 Verändern eines bereits vorhandenen Programms ... 19
   - 5.5 Aufrufen, Verändern und Speichern einzelner Schritte ... 19
   - 5.6 Löschen von Programmen und Programmschritten ... 20
6. HACCP ... 21
   - 6.1 HACCP Option nur Multimax B ... 21
     - 6.1.1 Auswahl und Druck von Garprotokollen: ... 21
     - 6.1.2 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogramms ... 22
7. Reinigung ... 23
   - 7.1 Geräte mit Autoclean ... 23
   - 7.2 Bedienung ... 24
   - 7.3 Zeitvorwahl ... 25
   - 7.4 Geräte ohne Autoclean ... 26
   - 7.5 Tägliche Pflege ... 27
8. Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer ... 29
   - 8.1 Inbetriebnahme Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer ... 29
9. Einstellung Betriebsparameter ... 30
   - 9.1 Multimax A ... 30
   - 9.2 Einstellung Betriebsparameter Multimax B, Multimax B Gas ... 31
10. Wissenswertes ... 32
    - 10.1 Störungsmeldungen ... 32
    - 10.2 Fehlerbeseitigung ... 33
    - 10.3 Betriebsende ... 33
11. EG Konformitätserklärung Elektrogeräte ... 34
12. EG Konformitätserklärung Gasgeräte ... 35

Version 1.5
Artikelnr. 500925 5/2011

Zeichenerklärung: LED = Signallampe

Verwendete Piktogramme/ Symbole

Gefahr!
Signalwort, zeigt eine unmittelbar gefährliche Situation an, die wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzungen oder den Tod zur Folge hat.

Warnung!
Signalwort, zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, schwere Verletzungen zur Folge haben könnte.

Vorsicht
Signalwort, zeigt eine potentiell gefährliche Situation an, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

Ätzende Stoffe

Explosionsgefahr

Vorsicht: Verbrennungsgefahr

Vorsicht: Heißer Dampf

Vorsicht: Heiße Flüssigkeit

Brandgefahr

Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

1. Sicherheitshinweise

- Eine falsche Installation, Einstellung, Service oder Wartung sowie Veränderungen am Gerät können zu Beschädigungen, Verletzungen oder zum Tod führen.
- Lesen Sie die Installationsanleitung und die Bedienungsanleitung des Kombidämpfers sorgfältig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist ausschließlich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.
- Die Eloma Kombidämpfer sind für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Funktionsweise

- Der Kombidämpfer arbeitet, je nach Betriebsart, mit Heißluft, mit Dampf, oder Kombidampf.
- Das Gerät verfügt über Drehknöpfe zur Eingabe von Zeit, Temperatur und Kerntemperatur. Die Betriebsarten werden mit den Sensor Tasten eingegeben.

Betriebsarten

Dämpfen — Dämpfen ist eine sehr schonende Betriebsart. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur, umgeben von Dampf gegart.

Kombidämpfen — Kombination der beiden Betriebsarten Heißluft und Dämpfen. Dadurch geringer Gewichtsverlust bei großen Bratenstücken.

Heißluft — Heißluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.

Regenerieren — Regenerieren mit 3 Klimastufen. Perfekt regeneriert – im jeweils idealen Klima.

Multi-Funktionstaste — Belegungsmöglichkeiten: Bankett / Regenerieren, NT-Garen, Delta T – Garen, E/2 reduzierte Heizleistung

Betrieb

- Bewahren Sie dieses Handbuch so auf, dass es für alle Anwender des Gerätes jederzeit zugänglich ist!

Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden

- durch eingewiesenes Personal,
- für den nach der Bedienungsanleitung vorgesehenen Zweck, wenn keine Störung vorliegt.
- um Unfallgefahren oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, sind regelmäßige Schulungen und Sicherheitsunterweisungen des Bedienpersonals dringend erforderlich.
- Wird das Gerät im Freien bertrieben ist für angemessenen Schutz gegen Regen, Gewitter und Blitzschlag zu sorgen. Es ist für festen Untergrund und ausreichende Standsicherheit zu sorgen. Es ist sicherzustellen dass das Gerät nur für geeignetes Bedienpersonal zugänglich ist.

Gerät darf nicht betrieben werden

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- bei einer Temperatur < + 4°C. In giftiger oder explosionsfähiger Atmosphäre.
- mit Lebensmitteln die leicht entzündliche Stoffe enthalten(z.B. Lebensmittel mit Alkohol).

Gasgeräte

- Der Abgasstutzen und dessen Abdeckung können bei Gasgeräten eine hohe Temperatur erreichen.
- Abgase und heiße Blechteile könne zu Verbrennungen führen
- Keine brennbaren Materialien über dem Gerät anbringen.
- Bei Installation unter einer Haube, muss diese währen des Garens eingeschalten sein.
- Bei Anschluss an einen Schornstein mit Strömungsicherung muss die Abzugsleitung (nach länderspezifischen Bestimmungen) regelmäßig gereinigt werden.
- Betreiben sie den Gaskombidämpfer nur im windstillen Umfeld.

Verhalten bei Gefahr und bei Geruch von Gas.

- Schließen Sie sofort die Gasversorgung.
- Berühren sie keine elektrischen Schaltelemente.
- Sorgen Sie für eine gute Belüftung des Raumes.
- Vermeiden Sie offenes Feuer und Funkenbildung.
- Benutzen Sie ein externes Telefon und informieren sie den zuständigen Gasversorger / Feuerwehr und den Kundendienst.

- Öffnen der Seitenwand und Durchführung von Reparaturen und Wartungsarbeiten nur durch einen autorisierten Kundendienst.

Verletzungsgefahr
Installation

- Genaue Installationshinweise entnehmen sie bitte der Installationsanleitung.
- Installation, Inbetriebnahme und Wartung der Geräte dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durgeführt werden.
- Achten Sie bei Fritteusen und Hockerkocher neben dem Gerät auf einen ausreichenden Sicherheitsabstand (Aktionsradius der Handbrause). Es besteht schwere Verbrennungsgefahr für den Bediener, wenn Wasser in heißes Fett spritzt.

Verbrennungsgefahr!

- Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß!

Verbrennungsgefahr!

- Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heiße Luft und Dampf können entweichen.

Vorsicht! Heiße Flüssigkeit im Behälter

- Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.

Gerätedekfekte

- Wenn das Türglas beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!
- Bei Betriebsstörungen ist das Gerät spannungsfrei zu schalten und der Wasserabsperrhahn zu schließen. Kundendienst verständigen!

Warnung

- Wird das Gerät nicht oder ungenügend gereinigt, so können sich abgelagertes Fett oder Lebensmittelreste im Garraum entzünden Barandgefahr!

Reinigung

- In Betrieb und bei Reinigungsarbeiten am rückseitigen Abflussbereich kann Verbrennungsgefahr entstehen.
- Die Handbrause darf nur zur Reinigung des Garraums verwendet werden.
- Nicht mit Wasser in den heißen Garraum spritzen.

- Von außen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
- Während Autoclean läuft, darf die Tür nicht geöffnet werden, Verätzungsgefahr.
- Verwenden Sie ausschließlich Eloma Multi-Clean Spezialreiniger und Eloma Multi-Clean Klarspüler.
- Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger und Klarspüler, der Garantieanspruch erlischt.
- Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers und des Klarspülers.
- Tragen Sie bei manueller Reinigung eine geeignete Schutzausrüstung (Handschuhe, Schutzbrille).
- Atmen Sie den Sprühnebel nicht ein.
- Beachten Sie, dass das Luftleitblech und die Einhängegestelle vorschriftmäßig eingesetzt und verriegelt sind.
- Achten Sie bei Autoclean auf die richtigen Anschlüsse der Kanister, rot an Reiniger und blau an Klarspüler.
- Achten Sie vor Beginn der Reinigung dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Wartungsvermerke

- Für eine einwandfreie Funktion sollte mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicepartner eine Wartung durchgeführt werden.
- Bei Gasgeräten **muss** mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Servicepartner eine Wartung durchgeführt werden.
- Es empfiehlt sich zu diesem Zweck einen Wartungsvertrag abzuschließen.
- Bei längeren Betriebspausen Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen.

Schlauchbrause mit Rückholautomatik

- Wird die Schlauchbrause herausgezogen, arretiert sie, wenn man das Einrasten hört.
- Zum Aufrollen Schlauch so weit herausziehen, bis man keine Rasterung mehr hört.
- Der Schlauch spult sich selbst zurück. Wasser fließt nur, wenn der Schlauch arretiert ist.
- Lassen sie die Handbrause immer nur langsam in die Parkposition zurück gleiten.

Vor dem Einschalten

- Beim Öffnen und Schließen der Tür auf sich und andere Personen achten, das keine Verletzungen (Quetschungen) entstehen.
- Vor dem Schließen der Garraumtür auf ordentlichen Sitz der Beschickungselemente (Bleche, Roste) achten, um eine Beschädigung des Türglases zu vermeiden.
- Verriegeln Sie das Luftleitblech. Niemals während des Betriebs hinter das Luftleitblech greifen und Lüfter nie manuell abbremsen.
- Arretieren Sie das Einhängegestell oder den Hordengestellwagen ordnungsgemäß.

Beschickung/Entnahme

Verbrennungsgefahr

- Je nach gewählter Gartemperatur können hohe Temperaturen insbesondere an den Gargutbehältern, Rosten, Hordenwagen und an der Türinnenseite auftreten. Das Tragen von Schutzhandschuhen wird empfohlen.
- Die Temperatur des Türglases und des Außengehäuses können im Betrieb stellenweise mehr als 60°C betragen.
- Transport von Behältern mit heißem, flüssigen Gargut nur abgedeckt, um das Überschwappen von Flüssigkeit zu vermeiden.
- Das maximal zulässige Beladungsgewicht:

6-11	30 kg (je Einschub max. 15 kg)
10-11	50 kg (je Einschub max. 15 kg)
20-11	150 kg (je Einschub max. 15 kg)
12-21	150 kg (je Einschub max. 20 kg)
20-21	200 kg (je Einschub max. 20 kg)

Fixieren des Einhängegestells (Tischgeräte)

- Aushängen: Einhängegestell nach oben drücken und aushängen.
- Darauf achten, dass die Schienen nicht verbogen werden, da ansonsten Roste, Bleche und Behälter nicht mehr sicher gehalten werden.

Arbeiten mit Hordengestellwagen, Beschickungswagen

- Hordenwagen nicht kopflastig beschicken → Kippgefahr.
- Immer darauf achten, dass die Behälterverriegelung geschlossen ist.
- Hordengestellwagen bis zum Anschlag einfahren und arretieren Bremsen feststellen.
- Zum Herausziehen des Wagens den mitgelieferten Griff verwenden. Beim Garen den Griff abnehmen.
- Auffangwanne im Hordengestellwagen unten regelmäßig leeren, ansonsten Rutschgefahr durch überschwappendes Wasser.
- Beim Transport des Hordengestells mittels Hordengestell-Transportwagen auf Einrasten des Hordengestells in Transportsicherung achten.
- Beim Transport über eine schiefe Ebene bzw. Schwelle kann der Beschickungswagen / Tellerwagen, Tellerbankettwagen oder Hordentransportwagen kippen.

Arbeiten mit Bankettsystem (Option bei Tischgeräten)

- Einhängegestell entnehmen.
- Einfahrschiene auf Geräteboden einbringen.
- Hordengestell / Tellerwagen einfahren.

Arbeiten mit Kerntemperaturfühler

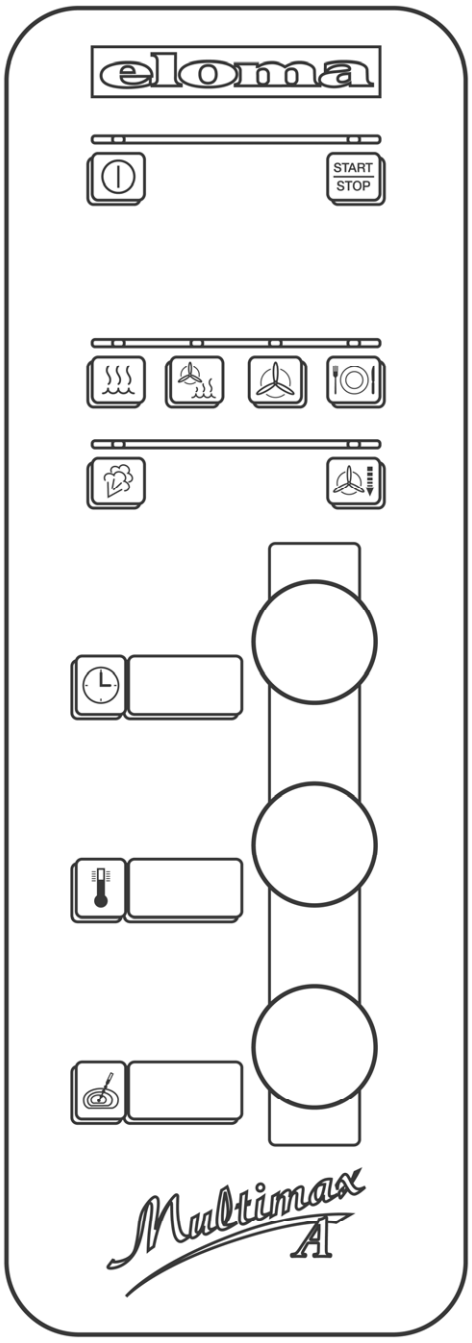
- Kerntemperatur-Fühler kann heiß sein! Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich oder andere mit der Fühlerspitze nicht stechen.
- Fühler vor dem Einstechen auf Verschmutzung überprüfen um Kontamination von einem Produkt auf das andere zu vermeiden.
- Fühler nicht aus dem Garraum hängen lassen. Immer richtig an der dafür vorgesehenen Position einhängen, da empfindliches Messinstrument.
- Vor Entnahme der Beschickung, Fühler aus dem Gargut entfernen.

Kondensationshaube (Option)

- Für die Eloma Kombidämpfer ist als Option eine Kondensationshaube erhältlich.
- Die Kondensationshaube wird vollautomatisch über den Kombidämpfer gesteuert.
- Dämpfe werden während des Garens über luftgekühlte Plattenkondensatoren auskondensiert.

2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung

2.1 Blende Multimax A 6-11, 10-11, 20-11



AUS/EIN - Taste

START/STOP - Taste

Betriebsartentasten

Dämpfen , Kombidämpfen , Heißluft ,

Regenerieren

Zusatzfunktionen

Manuelle Beschwadung ,

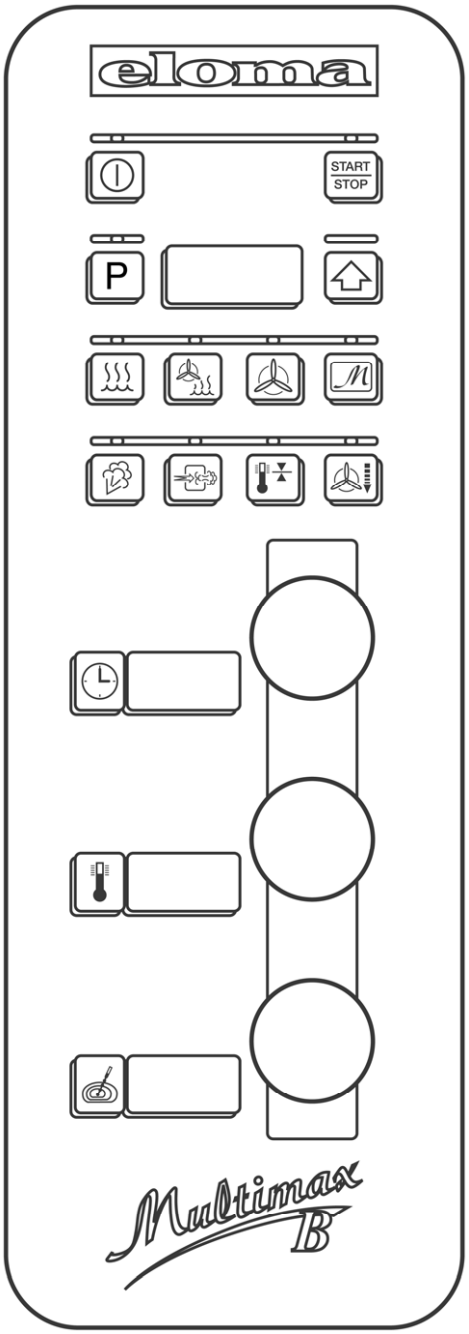
Reduzierte Lüftergeschwindigkeit

Display Zeit
Drehknopf
Garzeit von 0:00 bis 24.0 Std. und * - - *
Dauerbetrieb

Display Temperatur
Drehknopf
Gartemperatur von 30° bis max. 300°

Display Kerntemperatur
Drehknopf
Kerntemperatur von 20° - 99°

2.2 Bedienblende Multimax B 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21



AUS/EIN - Taste

START/STOP - Taste

Programm - Taste

Lauf -Taste

Betriebsartentasten

Dämpfen , Kombidämpfen , Heißluft ,

Multifunktions-Taste

Zusatzfunktionen

Manuelle Beschwadung, Clima-Aktiv®, Active Temp,

red. Lüftergeschwindigkeit

Display Zeit

Drehknopf
Garzeit von 0:00 bis 24.0 Std. und * - - * Dauerbetrieb

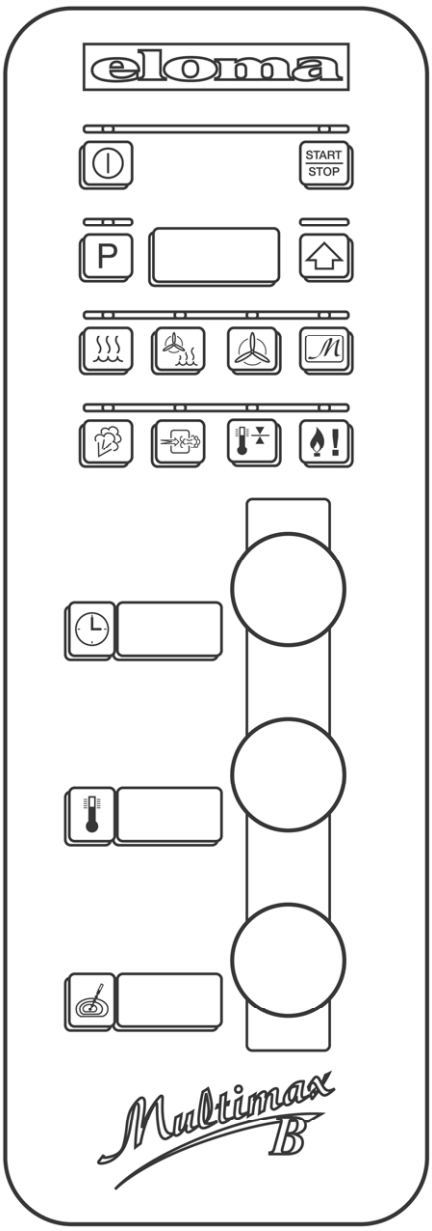
Display Temperatur

Drehknopf
Gartemperatur von 30° bis max. 300°

Display Kerntemperatur

Drehknopf
Kerntemperatur von 20° - 99°

2.3 Bedienblende Multimax B Gas 6-11, 10-11, 12-21, 20-11, 20-21



AUS/EIN - Taste

START/STOP - Taste

Programm - Taste

Lauf –Taste / Schrittwähltaste

Betriebsartentasten

Dämpfen , Kombidämpfen , Heißluft ,

Multifunktions-Taste

Zusatzfunktionen

Manuelle Beschwadung , Clima-Aktiv®,

Active Temp, Quittiertaste Gasfehler

Display Zeit

Drehknopf
Garzeit von 0:00 bis 24.0 Std. und * - - * Dauerbetrieb

Display Temperatur

Drehknopf
Gartemperatur von 30° bis max. 300°

Display Kerntemperatur

Drehknopf
Kerntemperatur von 20° - 99°

2.4 Funktionsbeschreibung Bedienungselemente

Taste EIN/AUS

Taste drücken - Gerät ist betriebsbereit, Garraumbeleuchtung an.
Anzeige: LED Betriebsart Dämpfen leuchtet
Zeit 0:00, Temperatur 99° C,
Im Display erscheint **c1**
Kerntemperatur - **oFF** (nur Multimax B)
Taste erneut drücken - Gerät ist ausgeschaltet.
Alle LED`s und die Garraumbeleuchtung erlöschen.

Taste Start/Stop

Taste zum Starten und Stoppen des Garprozesses.

LED blinkt während des Programmablaufs.

Programmtaste / Lauftaste

P-Taste zum Aufrufen und Lauftaste ⇧ zum Anwählen eines Vorhandenen bzw. gespeicherten Programms.

Wird die P-Taste während des Betriebs kurz gedrückt, wird im Display die Programmnummer für eine bestimmte Zeit angezeigt

Danach wechselt die Anzeige wieder automatisch in die aktuelle Betriebanzeige, d.h. im Display steht der aktuelle Programmschritt z.B. c3, Zeit : Gesamtzeit aller Schritte (läuft rückwärts ab); Temperatur: des jeweiligen Programmschrittes

Taste Betriebsart Dämpfen

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 99° C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 130°C

Taste Betriebsart Kombidämpfen

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 130°C, Automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 250°C

Taste Betriebsart Heißluft

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 150°C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 300°C

Taste Regenerieren mit 3 Klimastufen nur Multimax A

Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 120°C

Temperaturbereich 30° - 300°C

Anwählen einer der 3 Klimastufen durch gleichzeitiges drücken beider Betriebsartentasten.

= Regenerieren **Trocken** 130°C Grundeinstellung

= Regenerieren **Medium** 120°C Grundeinstellung

= Regenerieren **Feucht** 115°C Grundeinstellung

Mit ausgewähltes Programm starten

Multi-Funktionstaste „M“ nur Multimax B

Anwahl: P-Taste + zusätzlich M-Taste

Belegungsmöglichkeiten:

Bankett / Regenerieren

NT-Garen

DeltaT-Garen

E/2 reduzierte Heizleistung, Energiespartaste

Die Belegung der Tasten erfolgt wie in Abs. 2.5 beschrieben.

Multi-Funktions-Taste mit Belegung Bankett / Regenerieren

„rE“ für Bankett/Regenerieren

Automatische Grundeinstellung: **140°C**

Temperaturbereich: **90°C - 180°C**.

Zusatzfunktionen: Beschwadung und Entfeuchtung.

Multi-Funktions-Taste mit Belegung NT-Garen

„Lt“ für Nieder-Temperatur-Garen

Automatische Grundeinstellung: **80°C**

Temperaturbereich **30°C - 120°C**.

Zusatzfunktionen:
Beschwadung und Entfeuchtung.

Multi-Funktionstaste mit Belegung DeltaT-Garen

„dT“ für Nieder-Temperatur-Garen

Automatische Grundeinstellung: 4**0°C**

Eingabebereich: Temp. **1°C – 80°C**; KT **20°C – 99°C.**

Zusatzfunktionen:
Beschwadung und Entfeuchtung.

Multi-Funktionstaste mit Belegung E/2 reduzierte Heizleistung

Kann jederzeit während des Betriebes in den Betriebsarten Kombidämpfen und Heißluft zu- oder weggeschaltet werden.
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Energiespartaste drücken - LED leuchtet
Bei Geräten 6-11, 10-11, 12-21 : reduzierte Heizleistung
Bei Geräten 20-11 und 20-21 : untere Kammer komplett abgeschaltet
(Funktion bei Gasgeräten nur beim 20-11 und 20-21 möglich)

Taste Manuelle Beschwadung

Solange die Taste gedrückt wird, wird Wasser im Garraum verdampft.
Anwahl in den Betriebsarten Kombidämpfen, Heißluft und NT-Garen möglich.

Taste Clima-Aktiv® Nur bei Multimax B Geräten

Bei Heißluft wird damit die Entfeuchtung aktiviert.
Bei Kombidampf, Regenerieren, NT-Garen und DeltaT-Garen wird damit der Feuchtegrad eingestellt.

Aktuelle Betriebsart kurz drücken (nicht Dampf).
Taste Clima-Aktiv drücken - LED leuchtet.

Ist **Clima-Aktiv®** bei Heißluft aktiviert, entweicht Dampf aus dem Garraum, das Garklima wird trocken.

Bei der Betriebsart **Kombidämpfen** und den Sonderprogrammen **Bankett / Regenerieren, NT-Garen und DeltaT-**Garen kann die Taste zur Feuchteregelung verwendet werden.

Durch mehrmaliges Drücken der Taste können verschiedene Feuchtestufe von 5 ÷ 50 eingestellt werden.
Je höher die Stufe je mehr Feuchte.
Basiseinstellung ist **30%.**

Taste Active Temp nur bei Multimax B Geräten

Bei der Funktion **Active Temp** wird die Garraumtemperatur des Kombidämpfers auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.
Ist die Garrumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch wird der Kombidämpfer abgekühlt.

Reduzierte Lüftergeschwindigkeit

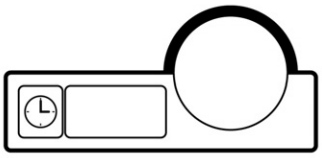
Lüftergeschwindigkeit kann während des jeweiligen Betriebsprogramms, außer Dämpfen reduziert werden.

Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Taste Reduzierte Lüftergeschwindigkeit drücken - LED leuchtet.

Quittiertaste Gasfehler nur bei Gasgeräten

Durch Drücken der Gas-Quittiertaste können Fehlermeldungen bei den Gasgeräten quittiert werden.

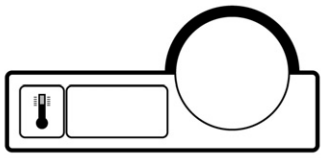
Zeitwähler **mit digitaler Zeitanzeige 3-stellig**



Mit dem Drehknopf wird die Garzeit eingestellt,
von **0:00** bis **24.0 Std**.
Dauerbetrieb„- - -“: Durch Drehung nach links.

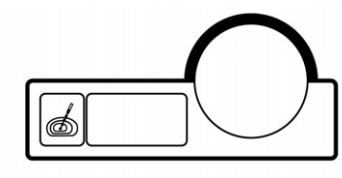
Zeitanzeige bis 10 Stunden im 1-Minutentakt, dann im 10-Minutentakt (Dreistellige Anzeige).

Temperaturwähler **mit digitaler Temperaturanzeige**



Mit dem Drehknopf wird die Gartemperatur eingestellt,
von **30° bis 300° C**.
Solange die Heizung eingeschaltet ist, leuchtet rechts unten im Display ein roter Punkt.
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden.
Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.

Kerntemperaturwähler **mit digitaler Anzeige nur Multimax MB Geräte**

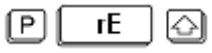


Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Kerntemperaturbereich **20° - 99° C**
Mit dem Drehknopf die Kerntemperatur einstellen
Zeitanzeige bei KT automatisch *** - - - *** Dauerbetrieb
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden. Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.

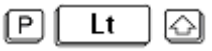
2.5 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstastenbelegung

Die Auswahl bzw. Änderung der gewünschten -Tastenbelegung ist nur im manuellen Bereich möglich. Durch Drücken der **P**-Taste und zusätzlich der **M**-Taste öffnet sich der Speicher, und ein akustisches Signal ertönt.

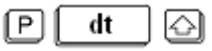
Über die ⇧-Taste kann die gewünschte Tastenbelegung ausgewählt werden:



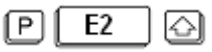
Anzeige rE = Bankett / Regenerieren



Anzeige Lt = Niedertemperatur-Garen



Anzeige dt = Delta T-Garen



Anzeige E2 = Reduzierte Heizleistung

Durch Drücken der **M**-Taste wird die Tastenbelegung gespeichert und mit einem akustischen Signal bestätigt.

Nach dem Speichern, wechselt die Anzeige auf manuelle Anzeige **c1**.

Die **M**-Taste kann immer nur mit einer Sonderfunktion belegt werden.

Ein Abbruch aus dem **M**-Speicher ist jederzeit über die EIN/AUS-Taste möglich.

3. Vorheizen / Kühlen „ Active Temp“ nur Multimax B

Für jedes Garprogramm kann die Zusatzfunktion **“Active Temp“** gewählt werden.

Bei der Funktion **“Active Temp“** wird die Garraumtemperatur des Gerätes auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.

Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch, wird das Gerät über die Teilfunktion “Kühlen“ (Cool Down) abgekühlt.

Bei sehr hohen Temperaturen wird zuerst mit Luft gekühlt, dann mittels Dampferzeugung und bei einer Temperatur unter 100°C zusätzlich mit direkter Wassereinsprühung über die Auto Clean-Lanze.

Diese Teilfunktion “Kühlen“ (Cool Down) kann deaktiviert werden
siehe Abs. 9.2 → Einstellung Betriebsparameter.
“Active Temp“ verfügt dann in diesem Fall nur noch über eine Vorheizfunktion.

Während **“Active Temp“** dürfen sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
Die Beschickung erfolgt erst nach Aufforderung durch akustisches Signal und
im Zeit-Display erscheint **Prh** und im Temperatur-Display erscheint **End**.

Manuelles Vorheizen
Hierbei wird **“Active Temp“** manuell aktiviert – je nach Bedarf.

- Die Funktion wird über die Taste **Vorheizen** angewählt und dem Garprogramm zugeschalten.
- Nach der Eingabe eines Garprogramms bzw. bei Anwahl eines abgespeicherten Programms kann **Active Temp** durch Drücken der Taste angewählt werden.
  Nach Betätigen der **Start** Tasten blinkt LED **Active Temp**, im Zeit-Display erscheint **„Prh“** und im Temperatur-Display erscheint die aktuelle Soll-Temperatur.
- Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal, im Zeit-Display erscheint **Prh** und im Temperatur-Display erscheint **End**.
- Das akustische Signal wird regelmäßig wiederholt bis die Tür geöffnet wird.
- Gerät beschicken, Tür schließen, Programm startet automatisch mit dem 1. Garschritt.
- Durch Öffnen der Türe während des Schrittes wird das Vorheizen/Kühlen unterbrochen.
  Nach Schließen der Tür wird der Vorheizvorgang bis zum Erreichen der Soll-Temperatur fortgeführt.
- Die Soll-Temperatur wird maximal 1 Stunde gehalten.
- Der Abbruch des Vorheizens mit Taste **“Active Temp“** führt zum direkten Übergang in den ersten Garschritt.

4. Inbetriebnahme des Kombidämpfers

Vor Inbetriebnahme des Gerätes: **Wasserhahn öffnen!**

Ist die Umgebungstemperatur des Gerätes niedriger als +5°C, darauf achten, daß das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Zimmertemperatur erwärmt wird.

Taste EIN/AUS drücken, LED der Taste leuchtet: **Gerät ist betriebsbereit**.

4.1 Inbetriebnahme mit <u>einer</u> Betriebsart

Gewünschte Betriebsartentaste drücken

z. B. Dämpfen Kombidämpfen, Heißluft, Regenerieren Multifunktions-Taste

LED der Betriebsart leuchtet auf und im Display erscheint c1.

<u>Garzeit</u> mit dem Drehknopf einstellen

<u>Gartemperatur</u>
Grundeinstellung der gewählten Betriebsart wird angezeigt.
Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen

<u>Kerntemperatur - nur bei Multimax B Geräten-</u>
Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugewählt werden.
Zeitanzeige bei KT **- - -** Dauerbetrieb automatisch
<u>Soll-Kerntemperatur</u> mit dem Drehknopf einstellen.

Gerät beschicken
KT-Fühler mit der Spitze in die Mitte des Gargutes stechen.
Nur Multimax B Geräte

<u>Clima -Aktiv® Entfeuchtung nur bei Multimax B</u>
kann zu jeder Betriebsart außer Dämpfen dazugeschaltet werden.
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.
Taste **Clima -Aktiv®** drücken - LED leuchtet

Start/Stop Taste drücken LED blinkt
LED der angewählten Betriebsart geht von leuchten in Blinken über.

Bei Bedarf **<u>Taste Manuelle Beschwadung</u>** drücken.

<u>Programm läuft ab</u>
Zeit läuft rückwärts, Doppelpunkte der Zeitanzeige leuchten
Bei Kerntemperatur wird die Soll-Temperatur angezeigt

Wird die Türe während des Programmablaufs geöffnet, so schalten der Gebläsemotor und die Heizung ab, die Garzeit wird für die Dauer der geöffneten Tür angehalten.

Der Programmablauf kann mit der Start/Stop Taste abgebrochen werden.

Programmende, Gerät schaltet automatisch ab.
Signal ertönt 30 Sekunden, kann mit der START/STOP Taste
sofort abgeschaltet werden.
Während der Signalzeit erscheint im Display **c1**
Zeit 0:00 und Temperatur des Programmschrittes
und LED der abgelaufenen Betriebsarten ist aus.
Durch Quittieren des Signals mit der **START/STOP** -Taste erscheint im Display **c1**

Memory
Die abgelaufenen Gardaten erscheinen wieder in den Anzeigen.
Alle LED´s der verwendeten Betriebsarten leuchten konstant.
Das Programm kann neu gestartet werden

Änderung der eingegebenen Daten während des Betriebs:

Betriebsartentaste drücken, gewünschte Änderung eingeben:
Zeit, Temperatur oder Kerntemperatur mit den Drehknöpfen verändern.
Die Änderungen werden ausgeführt, aber nicht gespeichert.

Wird das Gerät mit der **Taste EIN/AUS** abgeschaltet, erlöschen die eingestellten Betriebsdaten.

4.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten – Multimax A

Eine Garkombination besteht aus maximal drei Betriebsarten, die in folgender festgelegten Reihenfolge ablaufen.

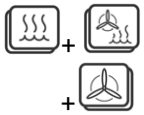
Dämpfen Kombidämpfen, Heißluft

Zu der jeweiligen Betriebsart werden die gewünschten Gardaten mit den Drehknöpfen eingestellt.

Betriebsart 1	**Betriebsart 2**	**Betriebsart 3**
Dämpfen	Kombidämpfen	Heißluft
Dämpfen	Kombidämpfen	
Dämpfen		Heißluft
	Kombidämpfen	Heißluft

Starten von kombinierten Betriebsarten:

2 Betriebsarten: Beide Betriebsartentasten gleichzeitig drücken.

 **3 Betriebsarten:** Zwei Tasten gleichzeitig drücken und die dritte Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken.
Betriebsarten LEDs leuchten.
Combitronic® ist aktiviert und kann mit der **Start/Stop Taste** gestartet werden.

Multimax B

Eine Garkombination besteht aus maximal 5-Betriebsarten, die frei wählbar festgelegt werden können.

Dämpfen Kombidämpfen, Heißluft, Multi-Funktionstaste

Zu der angewählten Betriebsart werden die gewünschten Gardaten eingegeben.

Durch Antippen der Symbole für die jeweilige Betriebsart und durch Einstellen der Drehwähler Zeit, Temperatur und /oder Kerntemperatur können für jedes Programm die Schritte **c1** bis **c5** eingegeben werden.
Die Programm Schritte **c1** bis **c5** werden mit der Lauftaste ⇧ angewählt.

4.3 Kerntemperatur

Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Wird die Kerntemperatur in mehreren Betriebsarten gleichzeitig angewendet, muss die Kerntemperatur in jeder Betriebsart erhöht werden.

Wird der KT-Fühler nicht gesteckt oder die Temperatur am Fühler ist noch höher als die angewählte Temperatur, ertönt ein der Summer. Der Garprozess startet nicht.

4.4 Zeitvorwahl

Mit dem Modus Zeitvorwahl kann man den Programmstart bis zu 24 Stunden im Voraus programmieren

Garprogramm eingeben oder aufrufen und Gerät beschicken.

Zeitvorwahl programmieren:

Taste Start/Stop ca. 3 Sekunden drücken , im Zeitdisplay erscheint **0:00**.

Mit dem Drehwähler Zeit, Zeitvorwahl eingeben wann das Gerät starten soll.

Start/Stop Taste kurz drücken LED blinkt, Zeitvorwahl läuft ab und danach startet das eingegebene Programm.

Zeitvorwahl löschen: Start/Stop Taste kurz drücken, LED erlischt

Aus hygienischen Gründen dürfen Lebensmittel nicht zu lange bei Zimmertemperatur gelagert werden.

5. Eingeben und Speichern von Programmen nur Multimax B

5.1 Aufrufen und starten eines vorhandenen Programms “P”

Taste **P** kurz drücken.
Mit Lauftaste ⇧ das gewünschte Programm auswählen 1 bis 99.

Rückwärts Scrollen in der Programm-Liste zum Auswählen eines Garprogramms durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten + ⇧ bei Elektrogerät bzw.

der Tasten + ⇧ bei Gasgerät.

Alle LEDs der im Programm vorhandene Betriebsdaten leuchten konstant, und Gesamtzeit bzw. - - - wird angezeigt, wenn Kerntemperatur angewendet wurde.

Mit der **START/STOP Taste** kann das Programm sofort gestartet werden.
Danach wechselt die Programm-Anzeige in die aktuelle Betriebsanzeige, d.h. im Display steht nun der aktuelle Programmschritt z.B. c1
Zeit: Gesamtzeit aller Schritte die rückwärts abläuft und Temperatur des jeweiligen Programmschrittes bzw. **- - -** wenn Kerntemperatur angewendet wurde.

5.2 Schnellspeicherung

Ist das Programm abgelaufen befindet es sich noch im Memory und kann gespeichert werden.

P 3sec. gedrückt halten Programmspeicher wird geöffnet
die LED blinkt und ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „ **1**“
Mit Lauftaste ⇧ den gewünschten Programmplatz auswählen.

Blinkt die angewählte Programmnummer, ist der Speicherplatz frei, leuchtet die Nummer konstant, ist der Platz belegt, kann aber auch überschrieben werden.

Durch erneutes **P** 3sec. gedrückt halten wird das im Memory noch vorhandene Programm gespeichert und gleichzeitig der Programmspeicher geschlossen.

Die LED an der P-Taste erlischt wieder.

Wird das Gerät ausgeschaltet wird das Programm im Arbeitsspeicher gelöscht.

5.3 Eingeben und Abspeichern eines neuen Programms

P 3sec. gedrückt halten die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „ **1**“
Mit Lauftaste ⇧ den gewünschte freien Programmplatz, freie Programmplatz blinkt auswählen.
Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halten dadurch wird Schrittspeicher geöffnet (Schritt 1 bis 5)

Durch Antippen der Symbole für die jeweilige Betriebsart und durch Einstellen der Drehwähler Zeit, Temperatur und /oder Kerntemperatur
können für jedes Programm die Schritte 1 bis 5 eingegeben werden.

Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halte dadurch wird Schrittspeicher geschlossen.

P-Taste 3sec. gedrückt halten dadurch wird Programmspeicher geschlossen.

Die LED an der P-Taste erlischt und akustisches Signal bestätigt die Speicherung.

5.4 Verändern eines bereits vorhandenen Programms

P 3sec. gedrückt halten die LED an der Taste blinkt auf und ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „ **1**“

Mit Lauftaste ⇧ den zu ändernden Programmplatz auswählen 1 bis 9.
Nach Auswahl des Programms leuchten alle LED´s der im Programm abgelegten Betriebsarten und die Gesamtgardauer wird angezeigt.

Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halten dadurch wird Schrittspeicher des jeweiligen Programms geöffnet.

Zeit, Temperatur bzw. Kerntemperatur des 1. Schrittes werden angezeigt.

Betriebsart der jeweiligen Stufe immer kurz antippen um Veränderungen, vornehmen zu können.

Um weitere Programme zu verändern Schrittspeicher mit Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halten schließen, dadurch können mit der Peiltaste auch andere Programme angewählt und verändert werden.

Werden keine Programmveränderungen mehr vorgenommen kann durch **P** 3sec. gedrückt halten der Programmspeicher geschlossen werden.

Die LED an der P-Taste erlischt und ein akustisches Signal bestätigt die Speicherung.

Das bestehende Programm wurde komplett überschrieben.

5.5 Aufrufen, Verändern und Speichern einzelner Schritte eines bestimmten Programms

Aufrufen

P 3sec. gedrückt halten die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „ **1**“.

Mit Lauftaste ⇧ das Programm mit den zu Ändernden Schritten auswählen

Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halten dadurch wird Stufenspeicher des jeweiligen Programms geöffnet

Um einzelne Schritte zu verändern immer die Betriebsart der jeweiligen Stufe kurz antippen

Durch wiederholtes antippen der Lauftaste ⇧ kann zwischen den verschiedenen Schritten gescrollt werden.

Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halten dadurch wird Schrittspeicher geschlossen.

Display zeigt nun wieder das Programm mit den geänderten Schritten an.

P 3sec. gedrückt halten wird der Programmspeicher geschlossen.

Die LED an der **P**-Taste erlischt und akustisches Signal bestätigt die Speicherung des Programms.

5.6 Löschen von Programmen und Programmschritten

Programme und Programmschritte können nur gelöscht werden, wenn kein Programm angewählt wurde bzw. LED P leuchtet nicht auf.

Programm löschen
P 3sec. gedrückt halten die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „ **1**“ Programmspeicher geöffnet

Mit Lauftaste ⇧ das zu löschende Programm anwählen

Alle LED´s der im Programm abgelegten Betriebsarten leuchten auf.

Start/Stop Taste 3sec. gedrückt halten, Programm ist gelöscht.

Durch wiederholtes antippen der Pfeiltaste ⇧ kann zwischen den verschiedenen Programmen gescrollt werden die gelöscht werden sollen.

P 3sec. gedrückt halten, Programmspeicher ist geschlossen.

Programmschritt löschen
P 3sec. gedrückt halten die LED an der Taste blinkt und ein akustisches Signal ertönt, im Display erscheint „ **1**“ Programmspeicher geöffnet

Mit Lauftaste ⇧ das Programm mit dem zu löschenden Programmschritt anwählen

Lauftaste ⇧ 3sec. gedrückt halten Schrittspeicher wird geöffnet
Betriebsart lang drücken LED an der Taste erlischt Programmschritt ist gelöscht
P 3sec. gedrückt halten, Programmspeicher bzw. Schrittspeicher ist geschlossen.

6. HACCP

6.1 HACCP Option nur Multimax B

Es werden automatisch die tatsächlichen Gardaten während des Betriebs aufgezeichnet.

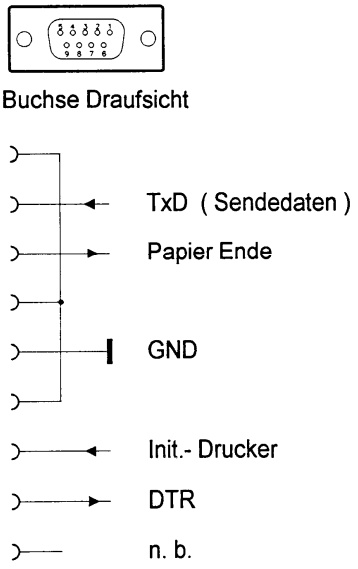
Die Daten können durch Anschluss an einen Drucker mit mindestens 40 Zeichen pro Zeile und mit einer seriellen Schnittstelle ausgedruckt werden. Drucker Einstelldaten: 9600,N,8,1.
Die Buchse für das Verbindungskabel befindet sich in der Schlauchbrausetulpe.

Schnittstelle Verbindungskabel:

Stecker Nr.
EXTERN 9pol. Min-D Buchse

Funktion:
RS 232 C
Serielle Schnittstelle (9600, N, 8, 1)
9600 BAUD, 8 Datenbit, EVEN PARITY,
1 STOPBIT

➔ **Drucker anschließen**



DIP-Schalter Belegung Thermo- Drucker NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

6.1.1 Auswahl und Druck von Garprotokollen:

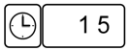
Das Verbindungskabel darf nur im ausgeschalteten Zustand von Drucker und Gerät ein- bzw. abgesteckt werden, sonst können Steuerung und/oder Drucker beschädigt werden.

Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.
Für die Erstellung von HACCP Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät korrekte Uhrzeit und Datum eingestellt ist.

HACCP starten:

Taste Manuelle Beschwadung ca. 3 Sekunden drücken

Druckauswahl: **Es wird immer ein Tagesprotokoll ausgedruckt.**



Mit dem Drehknopf Zeit gewünschten Tag einstellen.

Mit dem Drehknopf Temperatur den gewünschten Monat einstellen.

Mit dem Drehknopf KT-Temperatur Jahr einstellen.

Drucken:

START/STOP Taste drücken Protokoll wird gedruckt.

HACCP beenden:

Drücken, es erscheint die automatische Grundeinstellung.

6.1.2 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogramms

```
----------------------------------------------------------------
Geraete Nr.     :100100
Geraetetyp      :Multimax B
Ausdruckdatum   : 15.07.09  16:00
Betriebsstunden :  1
KT alle 3 Minuten
----------------------------------------------------------------

Datum :  14.01.2009
Gargut:  8   9

15:00    1 Soll  99°C              Feuchte  100%
15:10    1 00:10  h      Haltezeit  00:10  h
15:20    2 Soll  130°C             Feuchte   15%
15:30    2 00:10  h      Haltezeit  00:10  h
15:40    3 Soll  150°C             Feuchte    0%
15:40    3 KT °C :67
15:45    3 KT °C  20  23  26  29  31  34  37  40
16:00    3 KT °C  43  46  49  51  54  57  60  63  66
16:30    3 00:00  h      Haltezeit  00:45  h

Gesamtenergieverbrauch:   1,4  kWh
----------------------------------------------------------------
```

➔ Gesamtbetriebsstunden des Gerätes

➔ Datum des Garprogramms
➔ Programm Nr.:
➔ Programmstart
➔ Betriebsart **Dämpfen** = 100% Feuchte

➔ Betriebsart **Kombidämpfen** = 15% Feuchte

➔ Betriebsart **Heißluft** = 0% Feuchte

➔ Aufzeichnung der Kerntemp. im 3 Minuten Takt

➔ Haltezeit wie lange die eingestellte Temperatur gehalten wurde.

➔ Energieverbrauch des Garprogramms

```
----------------------------------------------------------------
Geraete Nr.     :100100
Geraetetyp      :Multimax B
Ausdruckdatum   : 15.07.09  16:00
Betriebsstunden :  1
KT alle 3 Minuten
----------------------------------------------------------------
Datum :  14.01.2009

Gargut:  0 NT
15:00    1 Soll  99°C              Feuchte  15%
15:10    1 00:10  h      Haltezeit  00:10  h

Gesamtenergieverbrauch:   0,5  kWh

----------------------------------------------------------------
```

➔ Betriebsart **NT-Garen** = 15% Feuchte

7. Reinigung

7.1 Geräte mit Autoclean

Bitte unbedingt die detaillierten Angaben der Installationsanleitung beachten!

Autoclean arbeitet als vollautomatische Garraumreinigung und läuft nach der Einstellung der gewünschten Reinigungsstufe selbständig ab.
Ist das Gerät angeschlossen und Autoclean nach der mitgelieferten Installationsanweisung installiert, kann die Reinigung in Betrieb genommen werden.

Hinweise zur Betriebssicherheit

Verwenden Sie ausschließlich **Eloma Multi-Clean Spezial** und **Eloma Multi-Clean Klarspüler**. Diese Mittel sind speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Die Sicherheitseinrichtungen im Gerät sind auf die Verwendung dieser Mittel abgestimmt.

Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Schäden auftreten. Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden, und der Garantieanspruch erlischt.

Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:
Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.

Während Autoclean läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.
Reiniger, Klarspüler und heißes Wasser können herausspritzen.
Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss Autoclean abgebrochen werden.

Vor längerer Außerbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmen Wasser gespült werden um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.
Kanister Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmen Wasser einhängen.
Autoclean Stufe **In** Durchführen und Gerät ausspülen bis kein Reiniger in den Schläuchen bzw. im Gerät mehr vorhanden ist.

Vorbereitungen zur Reinigung

Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine Sichtkontrolle sichergestellt werden, dass die

Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

Ist das nicht der Fall, müssen die Kanister ausgetauscht bzw. nachgefüllt werden.

Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!

Darauf achten, dass der Garraum leer ist.

Fettfilter, Ablaufsieb, Behälter, Roste, Bleche usw. herausnehmen, getrennt reinigen.

Bei Standgeräten muss der leere Hordenwagen eingeschoben werden.

7.2 Bedienung

Vor Inbetriebnahme des Kombidämpfers Multimax B mit Autoclean, den Wasserhahn öffnen.
Ist die Wasserzufuhr geschlossen, oder der Wasserdruck zu gering ertönt ein Warnsignal.
Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht in Betrieb genommen werden.

Gerät ist Ausgeschaltet.
Zuerst Programm Taste **P** drücken und gedrückt halten
Zusätzlich **Ein/Aus** - Taste drücken.

A1 erscheint im Display und AUTOCLEAN ist aktiv.

Mit Lauf - Taste Reinigungsprogramm wählen

Es können 6 verschieden Programme:
A1 für Ausspülen
A2 für Stufe 1
A3 für Stufe 2
A4 für Stufe 3
A5 für Stufe 4
In für Inbetriebnahme eingestellt werden.
In für Erstinbetriebnahme bzw. für Reiniger und Klarspüler wechseln

Start/Stop Taste drücken, das Reinigungsprogramm startet.

Autoclean Programme:

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Verschmutzung des Garraumes	Dauer Minuten :	Programmablauf
A1	Quickspülen des Gerätes bei leichter Verschmutzung oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf.	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
A2	Leichte Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Gemüse- und Fleischwaren.	ca. 50 Min.	Einweichen, 1 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A3	Mittlere Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- und Grillwaren.	ca. 1 Std. 20 Min.	Einweichen, 2 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A4	Starke Verschmutzung durch wiederholtes Zubereiten von Gemüse, Brat- und/oder Grillwaren.	ca. 1 Std. 52 Min.	Einweichen, 3 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
A5	Extreme Verschmutzung durch laufendes Zubereiten von Brat- und Grillwaren mit starkem Einbrennen.	ca. 2 Std. 23 Min.	Einweichen, 4 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
In	Bei Kanister Wechsel bzw. bei Installation.	ca. 2 Min.	

Ist die Garraumtemperatur höher als 80°C, wird das Gerät durch eine integrierte Sicherheitsabkühlfunktion automatisch abgekühlt.

Es dürfen keine Spuren von Reiniger oder Klarspüler im Garraum sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird. Eventuell Schlauchbrause benutzen.

Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler

Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht werden.
Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!

Abbruch eines laufenden Reinigungsprogramms

Das Gerät besitzt folgende Sicherheitsvorkehrungen damit bei einem Abbruch eines Reinigungsprogramms keine Rückstände von Reiniger oder Klarspüler im Garraum bleiben.

Wird ein Reinigungsprogramm abgebrochen, kann das Gerät erst nach Durchführung eines Klarspülganges weiter betrieben werden.

Abbruch durch Stromausfall oder Ausschalten des Gerätes mit

AC

Ist der Stromausfall beendet, erscheint im Display AC.

Wird die Start/Stop Taste gedrückt, startet das Gerät Autoclean-Ausspülen

Während Autoclean läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.
Reiniger, Klarspüler und heißes Wasser können herausspritzen.
Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.

Tür

Die Tür ist mit einem Sicherheitsverschluss ausgerüstet und kann durch zweimaliges nach unten drücken des Türgriffes geöffnet werden.

7.3 Zeitvorwahl

Für die Reinigung zu einem gewünschten Zeitpunkt, nach Betriebsende oder bei Nacht.

Das Reinigungsprogramm kann auch in Verbindung mit der Zeitvorwahl gestartet werden.

Siehe Bedienungsanweisung Abs. 4.4 Zeitvorwahl.

7.4 Geräte ohne Autoclean

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett -und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Reinigungsprogramm starten

gedrückt halten und Gerät mit einschalten.

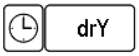
Im Display Kerntemperatur wird angezeigt.

Mit Reinigungsprogramm starten.
Das Gerät heizt bzw. kühlt auf Vorgabewerte (Temperatur max. 60°C) ab und weicht die Ablagerungen auf.

Sind die Vorgabewerte erreicht Anzeige ,
blinkt die Anzeige und akustisches Signal ertönt.
Gerätetüre öffnen Signal geht aus. Garraum manuell mit Reiniger einsprühen.

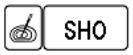
Bitte verwenden Sie ausschließlich die **Eloma Reinigungsmittel**.
Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Fremdreiniger können Korrosionsschäden an Dichtungen und Garraum verursachen.
Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger, und der Garantieanspruch erlischt.
Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.
Gerätetüre schließen, Reiniger einwirken lassen.
Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.
Ist das Ende der Einwirkzeit erreicht ertönt ein akustisches Signal.

Im Display Zeit blinkt die Anzeige .
Türe öffnen und Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.

Türe schließen. Im Display Zeit wird  angezeigt. Garraum wird getrocknet.

Ist der Garraum getrocknet ertönt ein akustisches Signal und im Display Zeit .

Erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige ist das Reinigungsprogramm beendet.

Nach einem Stromausfall erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige  .
Durch betätigen des Drehknopfs Kerntemperatur verschwindet die Anzeige

und der Kombidämpfer kann mit eingeschaltet werden.

Die Kombidämpfer sind optional mit einer Schlauchbrause ausgestattet.
Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Außenflächen!

Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten und Lebensmittel mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen.

Gerät trocknen, Tür des Garraums offen lassen, damit der Garraum gut belüftet wird.

7.5 Tägliche Pflege

- Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett-und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Pflege der Türdichtungen

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab.
− Fette und scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiß.

Beachten Sie daher bitte folgende Pflegehinweise:

− Reinigen Sie die Dichtung täglich mit einem milden, Fettlösenden Reinigungsmittel von Hand

− Mittels klarem Wasser die Reiniger-Rückstände entfernen

− Die Türe über Nacht offen lassen, damit sich die Türdichtung entspannen kann.
Auch bei Nichtgebrauch des Gerätes soll die Türe offen bleiben.

− Überprüfen Sie die Dichtung regelmäßig auf Beschädigungen.
Lassen Sie eine beschädigte Dichtung auswechseln. Damit verhindern Sie Dampf-/Luftaustritt.

− Auch bei Geräten mit Autoclean Reinigungssystem muss die Dichtung von Hand gereinigt werden.

Türgläser reinigen:

Die Türe ist zweiteilig. Die Innenscheibe lässt sich zum Reinigen aufschwenken.
Gläser nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Außenflächen reinigen:

Fettlösendes Reinigungsmittel oder oder Edelstahlreiniger verwenden.

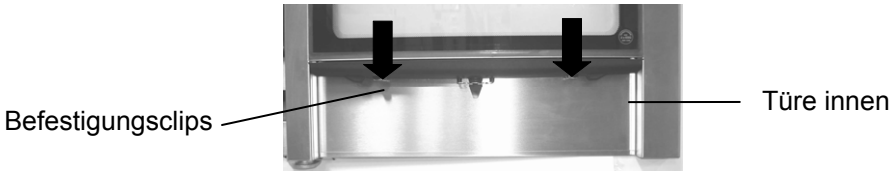
Von außen darf das Gerät keinesfalls mit Wasser,
Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

Abtropfrinne und Wanne Reinigen: nur 6-11 und 10-11

Abtropfwanne am Gerät bzw. Abflussöffnung der Wanne sowie Abtropfrinne in der Türe müssen regelmäßig gereinigt werden.
Entfernen Sie die Abtropfrinne zum Reinigen indem Sie die Befestigungsclips unterhalb der Rinne nach unten drücken und die Abtropfrinne nach vorne aus der Halterung herausziehen.

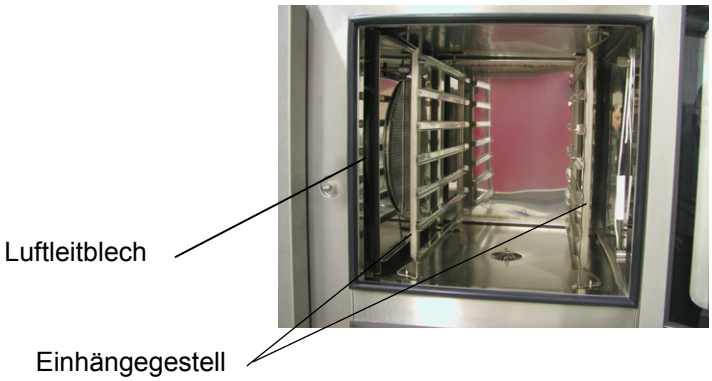
Siehe Abbildung



Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen:

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.
Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Einhängegestelle aushängen bei 6-11 und 10-11.
Fettfilter herausnehmen wenn vorhanden.
Luftleitblech entriegeln und aushängen.
Innenraum reinigen.
Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.
Garraum und Türdichtung mit feuchtem Tuch abwischen

Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!



Luftansaugfilter reinigen

Der Luftansaugfilter befindet sich in der Bedienblende und muss alle 2 Monate gereinigt werden

Der Filter kann zum reinigen herausgenommen werden und im Waschbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Kombidämpfer 6-11, 10-11

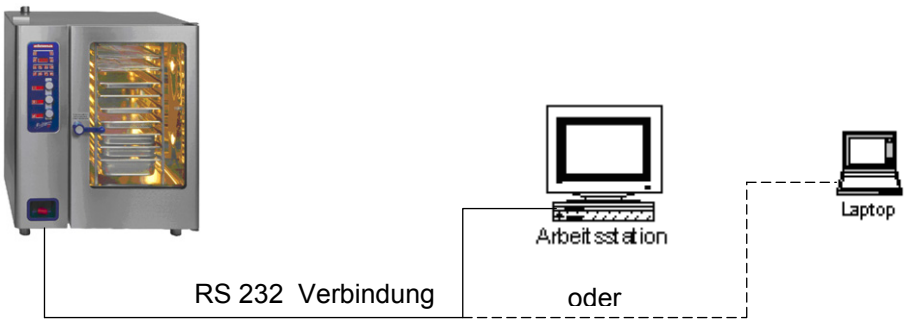
Kombidämpfer 20-11, 12-21, 20-21

8. Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer

8.1 Inbetriebnahme Kommunikation ProConnect ↔ Kombidämpfer

Multimax B

- Kombidämpfer befindet sich im Standby Modus, ggf. Kombidämpfer ausschalten.
- Herstellen der Kommunikations- Verbindung zwischen PC und Kombidämpfer als Point-to-Point RS232-Verbindung mit dem vorgesehenen Verbindungskabel.
- Verbindungskabel an der nach außen geführten SubD9 Buchse in der Schlauchbrausetulpe anstecken, und am PC das andere Ende des Verbindungskabels.



- PC ist eingeschalten, ProConnect ist gestartet.
- Geräteadresse im PCPrg auf die Geräteadresse des Kombidämpfers einstellen: Menü/Einstellungen/Geräteadresse.
- Com-Port im PCPrg auf denjenigen einstellen, welcher für die Verbindung PCPrg ↔ Kombidämpfer als Schnittstelle verwendet wird.
- Bei Verbindung über einen USB-Port des PC mit USB/RS232-Adapter wird diese Schnittstelle ebenfalls als Com-Port im PC angezeigt.
- In den Einstelldialogen für Geräteadresse und Schnittstelle besteht die Möglichkeit die Kommunikation zu testen.
- Selbstverständlich bestehen weitere individuelle Verbindungs- und Vernetzungsmöglichkeiten über RS 485 Systeme.
- Für weitere Informationen steht Ihnen gerne unsere Service Hotline bzw. Verkaufspersonal zur Verfügung.

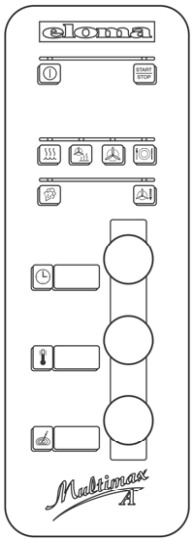
9. Einstellung Betriebsparameter

9.1 Multimax A

Wenn das Gerät ausgeliefert wird, sind die Betriebsparameter auf Standardwerte eingestellt. Sollte es trotzdem notwendig sein z.B. Zeit und Datum zu ändern (Sommer- / Winterzeit, Ungenauigkeit) bitte wie folgt verfahren:
Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.

Zeit 1:23 einstellen Taste manuelle Beschwadung mind. 2 Sekunden drücken.

Über die Bedienblende kann man nun die verschiedenen Parameter wie in der Tabelle dargestellt eingeben.



A 1 Zeit Display
B 1 Drehwähler Zeit

A 2 Temperatur Display
B 2 Drehwähler Temperatur

A 3 Kerntemperatur Display
B 3 Drehwähler Kerntemperatur

B 1	A 1	B 2	A 2	B 3	A 3	Kommentar	Standard	Einstellwerte
	Pr		End					
< >	101	< >	11			Stunden		00-23
< >	102	< >	35			Minuten		00-59
< >	103	< >	26			Tag		1-31
< >	104	< >	11			Monat		1-12
< >	105	< >	01			Jahr		0-99
< >	106	< >	0			Format Datum	0	0 = TMJ24; 1:TMJ12
< >	107	< >	1			So/Wi Umschaltung	1	0 = Aus 1=Europa
< >	108	< >	0			Einheit °C,°F	0	0 = °C ; 1 = °F
< >	109	< >	0			Sprache	0	0 = deutsch; 1 = englisch
< >	110	< >	30			Signalzeit Programmende	30 sec	0-999 sec
< >	111	< >	1			Signalzeit Garschrittende	0	0-10 sec
< >	112	< >	0			Messemodus	0	0 = Aus; 1 = Ein
< >	113	>	0			Licht aus bei Türe auf	1	0 = Aus; 1 = Ein
< >	114	< >	0			Geräteadresse	0	0-99
< >	115	< >	3			Protokolierung der Kerntemperatur	3	0-30 min

Nach Einstellung bzw. Änderung der Betriebsparameter Abspeichern mit START/STOP.
Das Gerät ist wieder betriebsbereit.

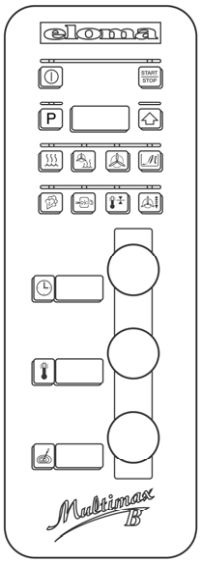
9.2 Einstellung Betriebsparameter Multimax B, Multimax B Gas

Wenn das Gerät ausgeliefert wird, sind die Betriebsparameter korrekt eingestellt.
Sollte es trotzdem notwendig sein z.B. Zeit und Datum zu ändern (Sommer- / Winterzeit, Ungenauigkeit) bitte wie folgt verfahren:
Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.

Zeit 1:23 einstellen Taste manuelle Beschwadung mind. 2 Sekunden drücken.

Im Zeit-Display kurze Anzeige der Software-Version, danach **Pr** und im Temperatur-Display **End**

Über die Drehwähler Zeit und Temperatur kann man nun die verschiedenen Parameter wie in der Tabelle dargestellt eingeben.



Zeit-Display
Drehwähler Zeit

Temperatur -Display
Drehwähler Temperatur

Kerntemperatur Display
Drehwähler Kerntemperatur

Ebene	Pos	Kommentar	Min	Max	Einheit ServicePrg	Einstellwerte
1	1	Stunden	0	23		00-23
1	2	Minuten	0	59		00-59
1	3	Tag	1	31		1-31
1	4	Monat	1	12		1-12
1	5	Jahr	0	99		0-99
1	6	Format Datum	0	1		0: TMJ24; 1: TMJ12
1	7	So/ Wi Umschaltung	0	1		0: Aus; 1: Europa
1	8	Einheit °C,°F	0	1		0: °C ; 1: °F
1	9	Sprache	0	1		0: deutsch; 1: englisch
1	10	Signalzeit Programmende	0	999	sec	30 sec
1	11	Signalzeit Garschrittende	0	10	sec	0
1	12	Show Mode	0	1		0: aus; 1: ein
1	13	Licht aus bei Türe auf	0	1		0: aus; 1: ein
1	14	Geräteadresse	0	99		
1	15	Protokollierungzeit der Kerntemperatur	0	30		
1	16	Freigabe Protokoll Küchenleitsystem	0	1		0: kein Protokoll; 1:
						Protokoll Typ 1
1	17	No Cool-Down	0	1		0: Cool-Down enabled; 1:
						Cool-Down disabled
1	18	StartMaske	0	1		0 = Manuell; 1= Programmanzeige

Nach Einstellung bzw. Änderung der Betriebsparameter Abspeichern mit START/STOP.
Das Gerät ist wieder betriebsbereit, Zeit-Display zeigt 0:00 und Temperatur-Display 99°C.

10. Wissenswertes

10.1 Störungsmeldungen

Fehler	Beschreibung	Fehlerbehebung
Err001	Türe Auf	Türe schließen
Err111	Fühler Garraum 1 kein Signal	Kundendienst anrufen!
Err112	Fühler Garraum 2 kein Signal	Kundendienst anrufen!
Err113	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
Err114	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
Err115	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!
Err116	Kerntemperaturfühler defekt	Warnung! Kundendienst anrufen! Ein Notbetrieb ohne KT-Messung ist möglich!
Err117	Fühler Wrasenablöschung	Betrieb möglich Kundendienst anrufen!
Err127	Fühler Wrasenablöschung	Betrieb möglich Kundendienst anrufen!
Err211	Übertemperatur Garraum	Kundendienst anrufen!
Err212	Übertemperatur Garraum	Kundendienst anrufen!
Err213	Motor dreht nicht	Kundendienst anrufen!
Err311	Kein Wasserdruck	Garbetrieb: Warnung / Autoclean: Pause Wasserhahn öffnen. Zu niedriger Wasserdruck bauseits beseitigen. Druckschalter auf Funktion überprüfen. Achtung! Gerät macht im Autoclean eine Pause! Das Gerät kann ohne Wasser im Kochbetrieb eingesetzt werden!
Err511	Steuerbaugruppe	Warnung! Baugruppentemperatur über 65°C Luftansaugfilter in der Bedienblende reinigen
Err512	Steuerbaugruppe	Betriebsstop Baugruppentemperatur über 70°C Kundendienst anrufen!
Err711	Keine Flamme Garraum 1	Betriebsstop Sensortaste Neustart Gas drücken, bei wiederholter Fehlermeldung Kundendienst anrufen!
Err712	Keine Flamme Garraum 2	Betriebsstop Sensortaste Neustart Gas drücken, bei wiederholter Fehlermeldung Kundendienst anrufen!

10.2 Fehlerbeseitigung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach Tabelle selbst zu beheben.

Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schließen und Kundendienst benachrichtigen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gerät zeigt keine Funktion nach dem Einschalten	Externer Hauptschalter hat ausgeschaltet	Hauptschalter einschalten
	Sicherung hat ausgelöst	Sicherrungen in der Hausverteilung überprüfen
	Die Umgebungstemperatur des Gerätes war für längere Zeit unter +4°C	Garraum auf über 20°C erwärmen. Gerät darf nur in frostsicheren Räumen betrieben werden.
Keine Dampferzeugung.	Wasserhahn ist nicht geöffnet.	Wasserhahn öffnen.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb säubern, Geräteablauf durchspülen Bauseitiges Ablaufsystem reinigen/prüfen.
Weiße Flecken im Garraum	Wasserhärte zu hoch	Wasserenthärter vorschalten
Schwarze Flecken im Garraum.	Wasserqualität schlecht.	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger.	Eloma Reiniger verwenden.
Wasser tropft aus Gerätetür	Türdichtung verschlissen oder beschädigt	Türdichtung tauschen Siehe auch Pflege Türdichtung. Kundendienst verständigen.

10.3 Betriebsende

Mit der **Taste EIN/AUS** Gerät ausschalten.
Wasserhahn schließen.
Bei längeren Betriebspausen Gerät ausschalten, vom Netz trennen und Wasserhahn schließen.

Türe bei längerer Nichtbenutzung offen lassen.

EG-Konformitätserklärung / EC Declaration of Conformity

Hersteller / Manufacturer

Eloma GmbH
Innovative Koch und Backtechnik
Otto-Hahn-Straße 10

D-82216 Maisach

Produktbezeichnung / Product name: Großküchen- Heißluftdämpfer / Combi steamer for commercial use

Geräte / Appliances:

Joker B 6-23; Joker T 6-23;
Multimax A 6-11; Multimax A 10-11; Multimax A 20-11;
Multimax B 6-11; Multimax B 10-11; Multimax B 20-11;
Multimax B 12-21; Multimax 20-21;
Genius T 6-11; Genius T 10-11; Genius T 20-11;
Genius T 12-21; Genius T 20-21

Erfüllte Richtlinien / Guidlines satisfied:

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten, von ihm hergestellten Heißluftdämpfer den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen.
The manufacturer hereby declares that his combi steamers, as listed above, comply with the following directive standards.

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG / Machinery Directive 2006/42/EG
Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG / EMC 2004/108/EG

Die Schutzziele der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG werden gemäß Anhang I, Nr. 1.5.1 der Maschinenrichtlinie eingehalten.

The protection goals of Low Voltage Directive 2006/95/EC comply with Annex I, Nr. 1.5.1 of the Machinery Directive.

Angewandte Normen / Applicable standards

Die Geräte erfüllen die Sicherheitsanforderungen der folgenden europäischen Normen:
The appliance are in compliance with the safety requirements of the following European standards:

EN ISO 12100-1:2003 + A1:2009
EN ISO 12100-2:2003 + A1:2009
EN ISO 14121-1:2007
EN 60335-2-42:2003 + A1:2008
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008
EN 55014-1:2006; EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:2006; EN 55014-2:2002

Qualitätsmanagement / Quality management:

Die Konformitätserklärung erlischt bei nicht verwendungsgemäßer Benutzung sowie bei konstruktiver Veränderung, die nicht von uns als Hersteller schriftlich bestätigt wurde.

The declaration will become invalid by inappropriate usage as well as changes in consrtruction were not confirmed in writing by us as a manufacturer.

Die Eloma GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement- System nach EN ISO 9001 an.
Eloma GmbH applies a certified quality management system in accordance with EN ISO 9001.

Dokumentationsbeauftragter / Person authorized to compile the technical file:
Hans Hommen Technische Dokumentation Eloma GmbH

Maisach, den 1.01.2010

i.V. .....

Ilmar Neumeister
Geschäftsleitung Produktentwicklung / Executive Board Engineering

EG-Konformitätserklärung / EC Declaration of Conformity

Hersteller / Manufacturer

Eloma GmbH
Innovative Koch und Backtechnik
Otto-Hahn-Straße 10

D-82216 Maisach

Produktbezeichnung / Product name: Großküchen- Gas Heißluftdämpfer / Gas heated combi steamer for commercial use

Geräte / Appliances: Multimax B 6-11; Multimax B 10-11; Multimax B 20-11;
Multimax B 12-21; Multimax 20-21;
Genius T 6-11; Genius T 10-11; Genius T 20-11;
Genius T 12-21; Genius T 20-21

Erfüllte Richtlinien bei Gasgeräten / Gas appliance guidelines satisfied:

Der Hersteller erklärt, dass die oben genannten, von ihm hergestellten Gas Heißluftdämpfer den folgenden Richtlinien und Normen entsprechen.
The manufacturer hereby declares that his gas heated combi steamers, as listed above, comply with the following European directives.

Gasgeräterichtlinie 2009/142/EG / Gas Appliances Directive 2009/142/EC
Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG / Low Voltage Directive 2006/95/EC
Elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG / Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EG

Angewandte Normen / Applicable standards

Die Geräte erfüllen die Sicherheitsanforderungen der folgenden europäischen Normen:
The appliance are in compliance with the safety requirements of the following European standards:

EN 203-1:2005; A1:2008; EN 203-2-2:2006; EN 203-3:2009
EN ISO 12100-1:2003 + A1:2009
EN ISO 12100-2:2003 + A1:2009
EN ISO 14121-1:2007
EN 60335-1:2002 + A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008; C1:2006; C11:2007
EN 60335-2-102
EN 55014-1:200; A1:2003; A3:2006; EN 55014-2:1997; A1:202;C1:1998
EN 61000-3-2:2006; EN 61000-3-3:195+A1:2001; A2:2005

EG-Konformitätsbescheinigung Kiwa Gastec Bericht Nr. 175823 / CE Certification by Kiwa Gastec Report Nr. 175823

Qualitätsmanagement / Quality management:

Die Konformitätserklärung erlischt bei nicht verwendungsgemäßer Benutzung sowie bei konstruktiver Veränderung, die nicht von uns als Hersteller schriftlich bestätigt wurde.

The declaration will become invalid by inappropriate usage as well as changes in consrtruction were not confirmed in writing by us as a manufacturer.

Die Eloma GmbH wendet ein zertifiziertes Qualitätsmanagement- System nach EN ISO 9001 an.
Eloma GmbH applies a certified quality management system in accordance with EN ISO 9001.

Dokumentationsbeauftragter / Person authorized to compile the technical file:
Hans Hommen Technische Dokumentation Eloma GmbH

Maisach, den 1.01.2010

i.V. .....
Ilmar Neumeister
Geschäftsleitung Produktentwicklung / Executive Board Engineering

Notizen:

Deutsch
Art. Nr.: bed_500925_mab_g_1v5_de

Eloma GmbH · Innovative Koch- und Backtechnik · Otto-Hahn-Straße 10 · 82216 Maisach / Germany
Phone: +49 (0) 8141 395-0 · Fax: +49 (0) 8141 395-130 · info@eloma.com · www.eloma.com